



C A L C U

COSECHA: 2013	A.R: 2,39 g/l
VALLE: Colchagua	A.T: 3,66 g/l
ALCOHOL: 14,2°	PH: 3.64
VARIEDADES: Cabernet Franc 40%, Carménère 25%, Cabernet Sauvignon 23%, Petit Verdot 12%.	

Winemaker's Selection

VIÑEDO

Los viñedos de Ramadilla, en Marchigüe, son colinas sucesivas donde la brisa del mar los alcanza durante la noche y el día, ayudando a moderar las temperaturas en la temporada de crecimiento y obteniendo así, bajos rendimientos, una buena concentración y una fruta especialmente fresca. Encontramos suelos graníticos con un importante contenido de arcilla, pero pobre en materia orgánica. Cabe destacar que, gracias a lo anterior, este viñedo entrega un fantástico poder, estructura y elegancia a sus vinos.

VENDIMIA 2013

En definitiva este fue un año más bien cálido, pero con lluvias durante toda la primavera, y un mes de Marzo con temperaturas más bajas. Esto, ayudó a tener una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada obteniendo así vinos frescos, elegantes y con un excelente equilibrio natural.

COSECHA Y VINIFICACIÓN.

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 95 Puntos Descorchados, 2017.
- 92 Puntos, James Suckling, Marzo 2018.

REVIEWS

« Uno de los mejores Winemakers que he probado de Calcu. Cuerpo y acidez que impresiona. Para la guarda », Patricio Tapia, Descorchados 2017.

